

Lahturi ja sima

1. Lahturi

Työtoverini ja ystäväni Ruben Nirvin juhlapöytään pyydän ensiksi kotiseudultani tuoda vaatimattoman mutta iältään arvokkaan ja nyt onnentoivotusten täyttämän siron puuastian, *lahturin*.

Lapsuuteni ajan nivalalaisen tuvan pitkässä pöydässä, jossa syömässä oli suurperhe sekä renkejä, piikoja ja kasakoita noin parikymmentä henkeä, oli kaksikin lahturia, toinen ylä-, toinen alapäässä pöytää, toinen siis kuului miehille, toinen naisille. Lahturi oli sirosti muotoiltu pitkulainen puukulho, pieni kaukalo, jonka molemmissa päissä oli tasainen pyrstömäinen reuna ikään kuin kädensijana. Kun siinä tavallisesti oli suolasilakoita, sitä sanottiin *silakkalahturiksi*. Varsinaista »liha-lahturia» ei lapsuuteni aikana käytetty, koska lihaa ei enää siihen aikaan tuotu leikkopaloina pöytään. Liha syötiin enimmäkseen kupeista *paistina* eli pieninä paloina liemessä lämmitettynä tai sitten lihakeittoina, jolloin liemi lihoineen ammennettiin suoraan padasta syöntikuppeihin ilman väliastiaa, jollainen lahturi oli ja jollainen suolakaloja pöydässä nautittaessa oli välttämätön. Evästyksessä oltaessa lahturia vastasi kannellinen rasia.

Lahturi, jota ei tavata sanakirjoissa, on levinneisyydeltään keskipohjalainen. Sanakirjasäätiön kokoelmien mukaan eteläisin pitäjä on Kälviä, pohjoisin Vihanti. Useimmat tiedot ovat Lesti-, Kala- ja Pyhäjokilaaksosta. Vain yksi tieto on Pohjois-Savosta, Kiuruvedeltä, joka rajoittuukin Ol Pyhäjärveen. Sanasta on arkistossa kolmisenkymmentä eri aikoina (1901—1963) saapunutta tiedonantoa.

Useissa muistiinpanoissa lahturi on viimeksi ollut nimenomaan (suola)kala-astia, »kalalahturi, jolla tuotiin kalat pöytään» (Merijärvi, A. Pakkala —49); »kalalahturi, matala, hiukan syvennetty alusta, jolla kalat tuotiin pöytään; ruokailijat leikkasivat itse puukolla palasen kalasta» (Pyhäjärvi, Eino Leskelä —63). *Silahka-* tai *silakka-lahturi* on mainittu Kalajoelta, Kannuksesta, Nivalasta ja Sievistä.

Aikaisemmin lahturilla on ollut muitakin tehtäviä, kuten käy ilmi Sakari Pöyhjärin (s. 1876) tiedonannosta: »Ruokailuastiana oli lahturi jokaisella kalamajalla 50—60 v. takaperin. Samoin joka talon ruokailupöydällä suolakala-astiana. Vielä oli tukevatekonen suola-lahturi, jossa karkea suola hienonnettiin silialla kivimukullalla» (—45); »Haje Maija silahia lahturihin, kohta tulee väki syömähän» (—49). Ruokailuastian merkitys lahturilla on ollut myös Kalajoella, Lohtajalla ja Kälviällä; viimeksi se on säilynyt käytössä kalamajoilla, jonne ei uusia astioita mielellään viety.



Lahturi (vas.), pituus 36 cm, Nivalan museo; Vilkunan talon silakkalahturi (oik.); muistin mukaan piirtänyt maanvilj. Joose Vilkuna.

Lohtajalta on tieto, että kalamajoilla isoimmissa lahtureissa kalat perkattiin, pienempiä käytettiin ruoka-astioina (J. Vähä-Erkkilä —48), ruokakuppina (I. Kohtamäki —37), syömäästiana (M. Ripsaluoma —36). Kalajoen Rahjan saaristosta on tiedonanto, että lahturi on »yhdestä puusta tehty kaukalomainen ruoka-astia, josta ennen vanhaan koko perhe söi yhdessä» (A. Salmela —34, —39), ja edelleen Kälviältä: »pienenlainen, pitkänsoikea puuruuhi, josta kalastajat silakkakeittoaan syövät» (Et. Pohjanmaan Kotiseutuyhdistyksen arkisto). Kiuruvedellä puinen soikea lahturi oli myös ruokapöydässä ja siinä pidettiin suolakalaa sekä suolavettä (E. Lyytinen —05); sellaisena se oli kastikeastia, johon hyppysin upotettiin leivänpala tai peruna. Pyhäjärvellä on tästä sanottu hiukan halveksivasti kiertäen, että on maisteltu *lahturin levystä*; siis pelkkää suolavettä, joka tasaisena pintana täytti lahturin sisäalan — oli siis »lahturin levyinen» — ja jota on jo kauan pidetty liian halpana kastikkeena. Toiseksi vanhimmassa lahturia koskevassa muistiinpanossa mainitaan, että se on astia, johon suolataan l i h a a tai kaloja (Kälviä, E. Peitso —02). Piirroksesta käy ilmi, että kyseessä on samanlainen pöytäastiana käytetty puukaukalo kuin muissakin tapauksissa. Lahturiin siis voitiin asettaa myös lihapalat, joiden päälle ripoteltiin suolaa.

Lahturi oli siis aikoinaan ruokapöydässä käytetty puinen kaukalo, ruuhi tai ulhi, josta koko pöytäkunta saattoi syödä tärkeimmän muonansa, nimittäin lihan ja kalan. Ruokailutapojen kehittyessä se jäi pöydässä väliastiaksi niihin aikoihin, kun jokainen sai oman lautasensa tai kuppinsa. Arvostettuun ihmisten ruokapöytään kuuluvana astiana lahturi oli myös sirotekoinen. Ja on luonnollista, että kauriisti veistellyn lahturin tullessa käyttöön vanhemmat puuastiat, kaukalo, ruuhi ja ulhi, laskivat arvossa ja päätyivät monin paikoin yksinomaan kotieläinten syöttökouruiksi, jolloin ne myös tehtiin entistä kömpelömmiin. Tällä perusteella odottaisi, että lahturi olisi samantapainen lainasana kuin sen synonyymi *kaara*, joka on aikoinaan skandinaaviselta taholta (muin.-ruots. *kar*) lainattu lappiin ja edelleen suomen pohjoisiin murteisiin Oulujoen korkeudelle saakka (SSA).

Muinaisnorjassa onkin yhdyssana *slåtrdiskr*, joka tarkoittaa lihavatia (Kjødfad), ja *slåtrtrog* 'Trug, som indeholder Kjød'.¹ Alkuosa *slåtr* 'teurastetun naudan liha', 'Kjød af slagtet Fae', kuuluu vanhaan germaaniseen sanaperheeseen **slahan* 'lyödä, tappaa', jota perinnäisenä sanana ruotsin murteissa edustaa *slåter* 'slakt, slaktdjur' — ruotsin nykyinen *slakta* on alasaksalainen laina. Nämä pohjoismaiset murre sanat

¹ Johan Fritzner, Ordbog over det gamle norske Sprog III, Kristiania 1896, s. 425—26.

palautetaan vanhempaan kantasanaan **slahtra-*, ja toisaalta germaaniseen asuun *slahti-*, *-u*, (Hellquist, s. 984). Muinaisnorjan *slátr-* (< **slatur*) sanan vastinetta käytettiin vielä keskiajalla Suomen ruotsissa, kuten näkyy v. 1446 Turussa annetusta tuomiokirjasta, jonka mukaan Raunistulan tilan oli vuosittain luovutettava tuomiokirkon P. Johanneksen alttarille mm. *j slatte noot* (REA, s. 420), vaihtuakseen alasaksalaiseen lainasanaan — myös suomessa *lahti* —, joka tässä tapauksessa oli ihanteellinen eufemismi, kuten Nirvi on sattuvasti huomauttanut². Eräät näiden sanojen muinaismuodot sopsivat hyvin suomen *lahturi*-sanan originaaliksi. Mutta suomessa odottaisi yhdyssanaa **lahturiallas*, **lahturiastia* tjs. Edellinen onkin Lönnrotin sanakirjassa, mutta näyttää kuin Lönnrot ei olisi oikein käsittänyt kokoelmiinsa joutunutta sanaa, vaan on selittänyt sen sanalla 'lahtuuallas' ja sen edelleen ruotsiksi 'slaktråg'. Mikä muu tuollainen »lahtuuallas» voisi olla kuin keksitty selitys. Tämän kirjoittaja ei tunne ainakaan kansanperinteestä allasta tai muuta sammiota, jossa olisi teurastuksia toimitettu. Näin ollen lahturi olisi elliptinen sana, kuten puukko puukkoveitsen asemesta, mikä on erittäin luonnollista silloin, kun yhdyssanan alkuosan merkitys ei ole kulkeutunut lainassa mukana, joten se on ollut vapaa uuteen merkitystehtävään.

Muinaispohjoismainen *slátrdiskr* oli sellaisenaan erittäin luonnollinen lainautumaan naapureille, sillä aikoinaan se on kuulunut herrojen ruokakalustoon, vieläpä kuninkaan pöytään, kuten Islannin saagoissa kerrotaan: *konungr sat þegjandi ok tók eigi til kjötsins, ok lítlu síðarr það hann brott bera slátrdiskana* (kuningas istui vaieten eikä ottanut lisää lihaa, ja vähän myöhemmin hän käski viedä pois lahturit. Fornmanna sögur VII, Kjøbenhavn, s. 160).

Kansatieteellisessä katsannossa lahturin läheinen sukulainen on Pohjanmaan rannikolta ja Kökarista tunnettu *slafat* 'litet fisktråg av trä' (Oravainen), 'litet med lock försett tråg utan handtag' (Kökar), 'litet förvaringskärl för matvaror, liknande två med kanterna över varandra hopställda tråg' V. E. V. Wessman, Samling av ord ur östsvenska folkhäl, Hfors 1925—26, s. 231—232). Se oli siis kannellinen, kuperakylkinen lahturi, mistä ominaisuudesta sen nimikin lie johtunut, **slagfat*. Merimatkoilla tällainen umpinainen puieka astia oli tarkoituksenmukainen eväs-säiliö, jonka hiukan kouru kansi otettiin syödessä lautaseksi eli pöydäksi. Onnettomuuden sattua se jäi pinnalle kellumaan. Viimeksi se on ollut käytössä Merenkurkun hylkimiesten retkillä. Siitä on käytetty suomesta lainattua nimeä *pöytun*³ (pöytä). Kyseessä lienee vaarallisilla retkillä käytetty peitenimi, jollaiset juuri hylkeenpyynnin yhteydessä ovat olleet yleisiä (Nirvi, mts. 163—194).

2. Sima

Juhlapöytään voi kuulua myös sima, ei kuitenkaan juomana vaan muuten maakeana antimena, mikäli pysymme asiassa vanhalla kansanomaisella pohjalla. Juoman

² R. E. Nirvi, Sanankieltoja, Helsinki 1944, s. 225.

³ Albert Hämäläinen, Hylkeenpyynti keskisen Pohjanlahden suomenpuoleisella rannikolla. — SMYA 37: 2 (Helsinki 1930), s. 63, kuva 41.

merkitys 'nektar, mjöd' tavataan *sima*-sanalla näet vasta Elias Lönnrotin kehittelmänä. Jo selittävä sana, nektar, osoittaa, että tämä merkitys on rakennettu vanhojen runojen säkeille; onhan kyseessä kreikkalaisten mytologian mainitsema jumalten juoma, joka heidän ruokansa ambrosian kanssa synnytti ihmeellisen jumalveren, ikhōrin. Vanhoista runoista ei kuitenkaan ole löydettävissä säettä, jossa *sima* tarkoittaisi selvästi juomaa, nimenomaan (jumalten) juomaa. Kalevalassa yhdistämätön *sima*-sana mainitaan 30 kertaa,⁴ näistä 29 kertaa hunajaa tarkoittavan *mesi*-sanan parina, kuten

Mehiläinen mies kepeä
Tuo simoa siivessäsi
Kanna mettä kielessäsi (9: 224—6)

Metsä haaskahti me'elle
Simalle salo sininen (14: 170)

Samoin on laita Suomen kansan vanhojen runojen säkeissä. Lähes sadassa tarkistetussa esiintymistapauksessa *sima* on aina *meden* parina. Tyypiesimerkkeinä mainittakoon säkeitä erilaisista tapauksista.

Sima suusi sulkekkohon,
Mesi pääsi painakkohon (I 4, 1486)

on vuokkiniemeläinen karhun lumoamisluku. Karjaloitsuna sutta vastaan sama on merkitty Kajaanin kihlakunnasta (XII 2, 6924). Jäniksen ansasta saanut sanoi toisen ihmisen kohdatessaan:

Sima silmääs, mesi mielees. (VII 5, 3542, Ilomantsi) tai ansaa asettaessaan:

Saa nyt vettä, saa nyt mettä
Metisestä taivosesta,
Sima pilvestä pirota
Varvulleni keskiselle (I 4, 1183, Vuokinsalmi;
samantapainen
I 4, 1079, 1080, Kivijärvi.)

Näitä loitsuja on käytetty edelleen hammastaudissa (Sima suusi, sima pääsi / Sima viisi hammastasi, XII 2, 5542 Kuusamo), käärmeen puremassa (Suussas sima suloinen, VI 3907, Kangasniemi), lemmennostossa (Sima sieäimestä, / Mesi mielestä, / Rasvaksi räytysijä! I 4, 1824 Akonlahti), lasta kylvetettäessä (Kylvettelen lölyyttelen, / . . . / Meziziks mieleltäni, / Šimašiksi šeamelläni, II 840 Jänkäjärvi), käräjätuvassa (Sima suusi, mesi mieli, / Ajatuksesi ala mielin, niin sittä ei pääse laki sortamaan, I 4, 2061 Akonlahti) ja palvelijan tullessa uuteen palveluspaikkaan (Isäntien silmät simaks, Emäntien mielet mejeks! I 4, 1982 Vuonnonen). Löylyä heitettäessä loitsittiin, ettei löyly polttaisi:

⁴ Ahlqvist, Täydellinen Kalevalan sanasto (H:fors 1878).

Minkä vettä viskaisen
 Näille kuumille kiville
 Ne meeksi muuttukaat,
 Simoksi sirahkataat

(VI 2, 722 Karttula, XIII 3,
 9246 [Karjala], J. Häyhä 1881)

Kylpysanoja ovat myös seuraavat:

Minkä suustani puhallan,
 Se meeksi muuttukoh
 Latvapuu pahan teköö
 Simax sukeutuoh.

(II 843 Tuusanja; II 842, 842a, 930 Luovutsaari.)

Jos tikku meni käteen, loitsittiin:

Latvapuu pahan teköö
 Tyvi mettä keittämään,
 Simoo sirottamaan.

(VII 3, 276 Kaavi; VII 3, 247 Suistamo; 317, 319 Nurmes.)

Suuri osa vanhojen runojen *sima* — *mesi* toisinhoista kuuluu voiteen lukuun. Kun käärme on purrut, veitsi viiltänyt haavan, pakkanen tai tuli turmellut ihon, mehiläinen lähetetään noutamaan voidetta:

Mehiläinen ilman lintu,
 Nouse siipesi nojahan,
 Kanna mettä Metsolasta,
 Simoa Tapiolasta,

Mesi keitä kielelläsi,
 Sima suussasi sulaja
 Kipiöille voitehiksi.
 (V 2, 2568 Lempaala)

Joskus meden asemesta on voi: Tuo siivilläsimoo, / Suusas suloo voita! (VI 1, 3843 Varkaus), Kassa siipeis simaa / Sulgaset sulaah voih! (II 724 Klyssinvaara, I 4, 308, II 677 Klyssinvaara). Käärmettäkin voidaan kärkeä sulaamaan sima: Simo suussas sulaa, / mesi keitä kielelläs, / haavoihin puremihis (IX 3, 671 Heinolan pit., XIII 3, 8911 Parikkala). Vieläpä talvikon niellelle lehmälle luetaan:

Sima suussas sulloohan,
 Vettä kielees vettä,
 Tule vikas tuntemaan. (VI 3987 Pielavesi)

Metsältä palaavan metsästäjän sanoina on merkitty Uhtualta: Simoin sukseni sivelen, / Mesin sauvani valelen; sekä: Joko on simoin sillat pesty, / Mesin lattiat valeltu (I 4, 1260).

Näissä sima kieltämättä tarkoittaa hunajaa, luonnon mettä, joko juoksevana tai jähmeänä, voiteeksi sulatettavana lääkkeenä; myös mahla voi joissakin tapauksissa tulla kysymykseen.

Ainakin yhdessä säeparissa, joka on kirjattu parikin kertaa, sima tavataan oluen parina mutta tällöinkin häärinossa ylliuonnollista seikkaa kuvaavana liioitteluna,

jossa 'hunaja' on yhtä sopiva merkitys kuin 'juoma'. Sulhaselta kysytään anoppilan oloista:

Juoksiko olut orren peästä
Sima voar노jen sijasta
(I 3, 1723: 70; samat säkeet II 201).

Vain kahdesti olen tavoittanut säeparin, jossa *sima* on lähellä *juoda*-verbiä, molemmat ovat Akonlahdelta. Lönnrot 1832:

Siellä miehet mettä juovat
Simoa sirettelevät
9 meren takana
Siell' on hyvä ollaksesi. I 2, 730: 41—44.
Europaeus 1845: Siellä miehet mettä juovat
Simoa simertelevät. I 4, 502: 75—76.

Edelliset säkeet kuuluvat Lemminkäisen virren erilliseen loppukappaleeseen, joka alkaa tautien manausloitsun tapaan: »Mene tuonne, kunne käsen, 9 meren ylite, meri 1/2 10». Jälkimmäiset taas tautien manausloitsuun, kappaleeseen joka alkaa: »Menköön hiisi helvettiin, Perkele pimentolahan.» Lönnrot nähtävästi käsitti, että miehet »sirettelivät» simaa Päivölän pidoissa; sen mukaisesti hän sanakirjassaan 1880 selitti *siretellä*-verbin: sörpla (särpää), smutta (ryypiskellä) ja esitti siitä edellisten säkeiden mukaisen esimerkin: miehet sirettelevät simaa 'sörpla i sig mjöd'. Mutta hänellä on toinenkin, todella kansanomainen merkitys: 'sippra (tihkuu, heruttaa), låta drypa (tiputtaa, valuttaa), pressa ut' ja esimerkkinä »siretellä maitoa utaresta». Sana kuuluu samaan perheeseen kuin *siristää*, joka useimmin tavataan yhteydessä *siristää silmiään* 'rypistää tai vetää silmäluomia kurttuun'. Kuuluivatpa mainitut säkeet alkuaan Lemminkäisen virteen tai myöhäiseen loitsurunoon, niin *siretellä*-sanan merkitys tässä on 'puristaa, valuttaa sima (mehiläisen kennosta)'.

Kansanperinteen kanssa sopusoinnussa ovat myös vanhemmat sanakirjalähteet. Kreander, Ganander, Renvall ja Helenius (1838) tuntevat simalle vain merkitykset 'mel, honing, ampiaisen eli mettisen rasva eli makein mesi (Gan.), mel apum, Honig'. Mutta Elias Lönnrotin Tulkki-sanakirjassa, joka ilmestyi 1847, ruotsin *mjöd* on suomennettu sanalla *sima* (s. 22). Utta tulkintaa voidaan seurata huomattavan tarkoin.

Pannessaan 1840-luvulla kokoon Kalevalan uutta laitosta Lönnrot lisäsi ensimmäisen painoksen välilehditettyyn kappaleeseen Väinämöisen kosiomatkaa kuvaavaan runoon kansan suusta saadun säkeen: »Tuop sie tuopilla olutta». Mutta painotekstissä hän muuttikin oluen simaksi (18: 628), jolloin uuteen Kalevalaan tuli Pohjolan emännän tyttärelleen kehotuksena lausumat seuraavat säkeet:

Tuop' on tuopilla simoa,	Anna Väinölän ukolle,
kanna kaksi-korvaisella,	Ku tuo haahella hyvyttä,
Työnnä tuoppi sen kätehen,	Aluksella aartehia!
Kellen on mieli mennäksesi;	

Kansan suusta saatua simajuoma-säettä ei ole tavattu⁵, joten muutos oluesta simaksi on nähtävästi Lönnrotin itsensä tekemä. Kun simajuoma tässä tarjottiin juhlavassa ja seremoniallisessa yhteydessä, siitä pian tuli arvokas vaikkakin perusteeton todellisuus. Siten D. E. D. Europaeus Ruotsalais-Suomalaiseen sanakirjaansa 1853 lisäsi *mjöd*-sanan tavanomaiseen tulkintaan 'mesi, mesijuoma' myös sanan 'sima' (II, s. 380). C. E. Eurén tulkitsi Suomalais-Ruotsalaisessa Sanakirjassaan 1860 *siman* sanoilla 'honing, nektar, mjöd'. Hänellä on myös *simotella* 'dricka mjöd l. nektar'. Ferd. Ahlman sanakirjassaan 1874 siirsi siman ensimmäiseksi merkitykseksi 'mjöd' ja vasta toiseksi 'honing', kolmanneksi 'nektar' (II, s. 421). Edelleen Ilmi Hallstenin ja Lilli Liliuksen paljon vaikuttaneessa »Kodin sanastossa» (1896) ruotsin *mjöd* on suomeksi sima.

Kun uusi merkitys oli päässyt lentoon, se sai nopeasti kantavat siivet. Niinpä Tietosanakirja 1916 saattoi selittää, että sima on »pääasiallisesti hunajasta ja vedestä valmistettu käynyt juoma, jota vuosituhanasia on käytetty Euroopassa ja joka oli muinaisten skandinaavien lempijuoma (isl. *mjöd*, ruots. *mjöd*)». — Ilmari Manninen asetti (1934) siman vanhan *medun* (vi. *mödu*) synonyymiksi ja arveli, että sitä »jo ainakin kantasuomalaisena aikana juutiin» (Suomen suku III s. 160). Aimo Turunen kertoo Kalevalan sanakirjassaan (1949), miten *simaa* keitettiin, ja lisää: »oluen ohella se oli muinaisten suomalaisten juhlujuoma».

'Hunajan' ja 'tahmean mahlan' pohjalta selittyvät myös *sima*-sanan kansanomaiset johdannaiset *simo*, *simu* ja *simukka*. Kyseessä on ruisjauhoista tai nauriista valmistettu imelä lehmän annin korvike, jota entisaikaan on valmistettu talvisin, kun lehmät olivat ummassa. Useimmat tiedot simusta, neljä erillistä, ovat Pohjois-Satakunnasta Karvialta: »Simu valmistetaan ruisjauhoista . . . kastamalla kuten kalja, jotta se imeltyy. Kastaminen toimitetaan 2 à 3 kertaa, ensin haalealla sitten kiehuvalle vedellä ja välillä pidetään astia huolellisesti peitettynä. Kun seos on imeltynyt, viedään se jäähtymään ja annetaan hapantua. Säilytetään kannellisessa puuastiassa. Simu on vellimäistä, tummanruskeaa. Syödään leivän kanssa» (Imari Kohtamäki 1929); »Ruisjauhoista imeltäen ja muijottaen (hapattaen) tehty piimän sakuinen juoma ja sakeampikin, jota syötiin pääasiassa lusikalla maidon ja piimän sijasta, kun lehmät oli ummes» (E. Saari —59). Naapuripitäjässä Parkanossa simua miespolvi sitten valmistettiin enää vain yhdessä talossa: »Simun valmistus. Hyviä ruisjauhoja pannaan veteen, joka on kiehumisasteella. Astia nostetaan lämpimälle paikalle ja peitetään vaatteella, jottei höyry pääse pois. Siinä simu imeltyy. Parhaimmillaan simu on kun se on »mansikanmakunen». Silloin naiset ja lapset pitävät siitä. Kun simu happanee enemmän, siitä voi tulla humalaan. Simua syötiin aamulla ennen työhön lähtöä. V. 1935 valmistettiin simua tietävästi vain yhdessä talossa Parkanon kirkonkylän läheisyydessä. Karviassa sitä kerrottiin vielä käytettävän. Nuoret ihmiset eivät tietäneet, mikä simu oli» (Ruth Löf —39). Myös Suupohjasta Jalasjärveltä on yksi tiedonanto tästä harvinaisesta sanasta: »Simu oli ruokalaji

⁵ Väinö Kaukonen, Elias Lönnrotin Kalevalan toinen painos, Helsinki 1956, s. 147.

ennen. Se valmistettiin kun survottuihin perunoihin sekoitettiin ruisjauhoja ja seos sitten muijotettiin eli hapatettiin» (E. Mäki-Kivistö —48). Mahdollisesti Suupohjasta on seuraavakin tiedonanto, joka on merkitty lähettäjän syntymäpaikan mukaan elimäkeläiseksi, pitkäaikainen asuinpaikka on kuitenkin Kauhajoki: »*simu*, perunoista, ruisjauhoista ja vedestä valmistettu vellimäinen aine, jota syötiin» (M. Valvio-Hartman —39). Suurusteisesta simosta ja simukasta on kummastakin käytettävissä vain yksi ainoa tiedonanto, molemmat Karjalasta: »Ennen on keitetty *simoja* naureista siten että nauriit on pilkottu eli keitetty kokonaan» (Kitee, Antti Pakarinen —36), »*simukka*, hernettä ja lanttua keitettiin ja survottiin hienoksi. Sekoitettiin sekaan ruisjauhoja. Kypsennettiin ruukussa uunissa» (Kurkijoki, Anja Karttunen —42).

'Syötävän imelän tahtaan' merkityksestä *simo* on Karjalassa edennyt vielä puheidenkin laadun ja vihjeiden ilmaisijaksi: pistetään *simoja* sekaan 'pannaan omia sekaan', Kiihtelysvaara, Liperi; laskea *simoja* sekaan 'valehdella', Kitee; pistää *simoa* 'valehdella', Viipuri. Kehityskulku on sama kuin *palttu*, *palturi* ja *pöty* sekä todennäköisesti *vale*, *valhe* sanojen laajentuneessa käytössä: puhua palttua (*palturia*, *pötyä*) 'puhua perättömiä, valehdella, jne'. Mutta alkuaan *palttu* on verestä ja jauhoista tehty ruoka kuten *palturikin*; *pöty*-sanalle Lönnrot ei vielä tunne mainitunlaista käyttöä mutta mainitsee ruokaa kuvaavat esimerkkilauseet: pane pöydälle *pötyä*; on nyt *pötyä* 'nu fins det ymnighet, rikliga traktamenter'. »Pötyä pöytään» on myös nykyistä arkikieltä. Makkaran ja makkaran sisuksen nimenä *vale* on kantasomalainen (Vir. 1930 s. 282), kantasana lienee *valaa* 'valaa lievää vereen tehtyä jauhotahdasta suoleen', jolloin saatiin tulokseksi 'valemakkara'.⁶

Kansatieteellisessä katsannossa *simu*, *simo* ja *simukka* ovat mämmin läheisiä sukulaisia ja edustavat ruokataloudessamme varsin vanhaa kerrostumaa. Tutumpia nimiä ovat *pellonpiimä*, *penkkivelli*, *syötävätaikina*, *syöväntaikina*, *varijuuri* ja *varikko*.⁷ Jo P. A. Gadd on 1751 kuvaillut pohjoissatakuntalaista *simua* seuraavaan tapaan: »Koko talven ajan täkäläiset talonpojat käyttävät taikinajuomaansa eli niin sanottua *syövän taikinaa*. Sitä valmistetaan kuumaan veteen sekoitetuista ruisjauhoista veteläksi taikinaksi, joka joksikin lyhyeksi ajaksi sijoitetaan lämpimään huoneeseen, niin että se saa hapanmakean maun. Sitä syödään, niinkuin muutakin särvintä tai juomaa, leivän mukana. Kansa väittää sen olevan heidän terveellisintä ravintoaan, joka eniten vahvistaa heidän voimiaan.»⁸

Ilmeisesti tämä imelä jauhotahdas on aikaisemmin Lounais-Suomessakin tunnettu nimellä *sima*. Siihen viittaa Florinuksen 1702 julkaisema sananparren toisinto: Caunis cačku päädldä nähden/ acanainen alda cuoren; Ei sima sisäldä syödä (Suomi IV: 5, s. A 2). Florinus on merkinnyt siman selitykseksi sulkeisiin: hywä, Ganander

⁶ Toivo Vuorela, Die finnischen Würste. — Studia Fennica IX 4, Helsinki 1961, s. 51; Kustaa Vilkuna, Varsinaissuomalaisten kansanomaisesta taloudesta ja kulkuneuvoista, Porvoo 1935, s. 168.

⁷ SS:n kysely n:o 188; Vilkuna, mts. 175.

⁸ Pehr Adrian Gadd, Satakunnan kihlakuntain pohjoisosan taloudellisen kuvaamisen yrittys. Suomentanut Kaapo Murros. — Tampereen Historiallisen Seuran julkaisuja IV, Tampere 1946, s. 113.

(III, s. 49 b) samaan sananparteen taas: makia. Kyseessä siis olisi leivän imelän-pehmeän sisuksen makuaistimus. Sellaista sisusta tavallisesti on vain noustessa epäonnistuneessa ja sitten paistuesssa likisattuisiksi jääneessä leivässä, joka paikoin tunnetaan mämmin nimellä. Mutta tässä yhteydessä on muistettava vanha lounaissuomalais-virolainen tapa maustaa rukiinen juhlaleipä valamalla sen keskelle painettuun syvennykseen vetelää mallastaikinaa, joka paistumisen aikana aiheutti erikoisen maun kypsään massaan; Rymättylässä koko leipä saatettiin sivellä mämmitaikinalla.⁹ Siten »makeus» molemmissa tapauksissa näkyi jo leivän päällyskuoresta, joten sananparren viimeinen säe olisi aikanaan voitu myös ajatella: Ei simaa sisältä syödä.

Tämäntapaisen vetelän tahtaan eli sakean liemen laajempikin merkitys *simalla* on vanha. Virossa Saarenmaan, Kilnun, Läänemaan ja Luoteis-Pärnumaan murteissa näet puhutaan marjan, omenan, suolen simasta eli limaisesta ja vetelästä sisuksesta tai uutteesta, myös mahla, jälsi ja ikkunan hiki on simaa, Ridalassa *olle sima* tarkoittaa oluen mäskiä.¹⁰ Kaiken tämän Wiedemann on sisällyttänyt yhteen ainoaan sanaan 'Extract'; *sima*-sanalla hänellä lisäksi on toinenkin — myös murteista tunnettu *juuste sima* — merkitys: 'das aus dem Haaren triefende Wasser', mikä edellä olevan perusteella hyvin sopii siman merkityksiin, onhan kysymys pisaroina hikoillusta vähemmän puhtaasta nesteestä. Tämä tuo mieleen Iisalmelta merkityn ja vanhalta vaikuttavan sananparren: *Siisti vaemo simahaps*,¹¹ jolloin »simahapsi» kuvaisi perheen asuintilan ja olon puhtaana pidon työläyttä, onhan kantasana ve. *čistiť* nimenomaan 'puhdistaa' (Kalima, Slaav. lainas. s. 158). Entisaikaan otsa hiessä hääriminen oli erittäinkin naisten parissa varsin arvostettu ominaisuus. — Suorastaan nihkeää massaa, hyytynyttä verta *sima* tarkoittanee yksinäisessä loitsun säeparissa, jonka Lönnrot on 1837 kirjannut Tsenasta: Veäs nuoli veren keralla, Sima jättäös jällelle (I 4, 517).

Aivan toista kerrostumaa virossa edustanee Virumaan rannikolta Haljalasta ja sen naapurista Rakveresta merkitty *sima*, joka on nykyisen suomalaisen siman tavoin kevyttä alkoholipitoista juomaa, tehty leivästä, sitruunoista, rusinoista, sokerista ja medestä. Tämän Saareste on epäillen merkinnyt lainaksi suomesta. Näin voi olla, sillä sokeri, rusinat ja sitruuna ovat nykyisen suomalaissiman tekoaineet, leivän asemesta on vain hiiva. Virumaan *sima* lienee yksi saman rannikkoalueen monista myöhäisistä suomalaislainoista.

Mitä *sima*-sanana alkuperään tulee, niin on nyt, kun sanan merkityksestä tiedämme entistä enemmän, syytä jälleen palata Julius Krohnin ja Vilh. Thomsenin jo sata vuotta sitten esittämään selitysyhteyteen, jota Thomsen itse tosin epäili ja jonka eteen Setälä kriittisessä luettelossaan asetti kysymysmerkin (FUF 13 s. 108).

⁹ Ilmari Manninen, Suomen suku III s. 150—151; ks. myös Anne-Marie Nyström, Suomalaisen mämmi. Kotiseutu 1934 s. 17—28.

¹⁰ Andrus Saareste, Länsi-Viron sanaston suhteesta suomen kieleen. — Suomi 106: 3, Helsinki 1953, s. 28.

¹¹ R. E. Nirvi ja L. Hakulinen, Suomen kansan sananparsikirja, Porvoo 1948, s. 151.

Kantelettaren 2. painokseen 1864 Julius Krohn liitti »Vaikeimpain sanain luetelon», johon hän oli hankkinut laajasta lähdeaineistosta runsaasti sanatietoja mm. simasta: »herana juokseva puhtain osa mehiläisen mettä»; sama oikea selitys periytyi sitten F. W. Rothstenin ensimmäisen kerran 1870 toimittamaan helppohintaisen Kalevalan liitteeseen »Selitettyjä sanoja», ja edelleen Arvid Genetzin 1895 julkaisemaan Kalevala. II. Selityksiä -teokseen. Sima-artikkelinsa Julius Krohn liitti vielä alkuperää koskevan viittauksen: saks. H o n i g s e i m. Saman ajatuksen Thomsen esitti ensimmäisen kerran 1869 viitaten mm. muinaispohjoismaiseen sanaan *seimr*.¹² Julkaistessaan saman puolivuosisataa myöhemmin hän kuitenkin lisäsi sanat: Vist aegte finsk.¹³ Syytä tähän epäilyyn ei nyt enää näytä olevan, sekä äännteellinen että merkityspuoli ovat nähdäkseni kunnossa.

Esittäessään suomen simalle tsuvassilaisen alkuperän Martti Räsänen huomautti: »Tähän saakka on suomen *simaa* epäillen yhdistetty muinaisskand. *seimr* ja saksan *Seim* -sanaan 'hunajakenko ja siitä juokseva neste', jotka kuitenkin edellyttävät alkumuotoa *saima*.»¹⁴ Mutta on otettava huomioon, että kantaverbillä on äännevaihtelusarjassa ollut myös heikkoasteinen asu: *sīma* ~ *saim* ~ *sīmin*, josta on varhain saatu itämerensuomalainen *sima*. Kantaverbiä edustamaan sopii Jyllannin kansankielen *sime av* 'drypa av, abtröpfeln' ja westfölin *sīmern* 'sickern (tihkua, kihota, vuotaa, herua)'. Muinaisskandinaavinen *seimr* on siis alkuaan jonkinlainen »tihkuma» tai »kihouma», mikä hyvin sopii nimeksi luonnon hunajalle ja mehiläisen kennoonsa keräämälle medelle, *hunang-seimr* 'flüssiger honig', muin.yläsaks. *seim*, keskiyläsaks. *honic-seim*. Myös muut tämän sanaperheen merkitykset sopivat mitä parhaiten ims. sanan merkityksiin.

Kuten sima virossa niin *seima* norjan murteissa tarkoittaa limaa, limakerrostumaa ('Sliimhinde, Lag af Sliim eller sei Vædske', Aasen, Norsk Ordbog, Christ. 1873, s. 641) ja yleensäkin sitkeää nestettä (zäher Flüssigkeit), *semig* on limainen; ruotsin murteissa happamista tahtaista ja nesteistä käytetään määrettä *simmig* ja *semilig* (J. E. Rietz, Sv. dial. lex., s. 561), *semmlig* yleensäkin voi tarkoittaa hapantunutta (nestettä). Tähän sima-ryhmään kuuluvat myös alasaksan *semig* 'slimet, vellingagtig', jota yläsaksassa vastaa *seimig*. — Toisaalta taas norjan murteissa *seim* on kunnokkuutta ja hyvää laatua ilmaiseva sana ('god Kvalitet, som viser sig i Tøielighed, Styrke og Varighed = godt To', Ross, Norsk Ordbog, Christ. 1895, s. 636) hiukan samaan tapaan kuin viron *simane* '(alt) freundlich, süss' (Wiedemann) ja muutamat suomen sanat: *Sima sukainen* 'wän, som är en til wiljes, söt unge, amicus' (Gan. III s. 49 b), *simasukainen* 'myötämielinen' (Paltamo), *simasukaisesti* 'kauniisti' (Hailuoto), *šimasukaani* 'hyväntapainen, myötäään menevä, ei pahankurinen' (Vuokkiniemi), *simasugaani* 'hyväntapainen' (Suistamo), *simosukanen* 'sopuisa ja joka tavalla kunnan

¹² Den gotiske sprogklassen indflydelse på den finske, København 1869, s. 147.

¹³ Samlede afhandlingar II, København 1920, s. 251; myös Johan Fritzner on itsenäisesti yhdistänyt mnorjan *seimr* 'Voxkage som er fyldt med Honning, lat. favus' *simaan*, jonka hän oli tavannut M. A. Castrenin teoksesta Föreläsningar i Finsk Mytologi s. 97 ja 105 (Nordiska resor och forskningar III, Helsingfors 1853), ks. Ordbog s. 199.

¹⁴ Martti Räsänen, Volgan bolgaarien vaikutuksesta pohjoismaihin. — Kalevalaseuran vuosikirja 25—26, Porvoo 1946, s. 203—204. = FUF 29 s. 193—194.

ihminen' (Ähtäri), *simasuloinen* (Siinä o ihmine joka o ni *simosulone* että enkeliks luulis, Jämsänkoski, H. Saxelin —58), *simaillla* (No niihä tuo *simmail* ja hyvväil jot, Valkjärvi, A. West —24), *simanoida* 'imarrella, lähennellä, simailla' (Parikkala), 'sievistää (tupa maalaamalla)' (Kihtelysvaara), *simannoida* 'silittää, puhdistaa, tehdä siistiä, esim. jossakin työssä' (Parikkala). Hyvää laatua *simoinen* tarkoittanee myös tunnetussa lasten lorussa: Leivol leivon kakkusia, *simosia* suolasia (Lemi).

Kaikki edellä mainitut skandinaavis-saksalaiset sanat on viimeksi Alf Torp yhdistänyt samaksi perheeksi.¹⁵ Hänellä on saksan kielen alueelta jokin muukin lisämerkitys (hidas), jolla ei ole suoranaista vastinetta suomessa tai virossa. Mutta jo edellä oleva riittää osoittamaan germaanisen ja itämerensuomalaisen sanaperheen tarkkaa yhteenkuuluvuutta siten, että edellinen on alkulähteenä, jälkimmäinen lainaajana. Jan de Vries¹⁶ on samaan perheeseen liittänyt vielä vanhan burgundin sanan **saims* 'blutgerinsel', jolle vastine on edellä mainitussa vionalaisloitsussa: Veäs verestä nuoli, jättäös sima jälelle.

Näin pitkälle menevä erilaisten merkitysten yhdenmukaisuus viittaa siihen, että kyseessä ei voi olla tavallinen kulttuurilaina, joka osoittaisi jonkin uuden valmisteiden tai teknillisen taidon omaksumista, vaan kyseessä täytyy olla kaksikielisten ihmisten kieleen omaksuma sanan koko varhaiskenttä.

Finn. *lahturi* und *sima*

VON KUSTAA VILKUNA

In Mittel-Ostbotnien hat man ein Holzgefäß gekannt, das *lahturi* genannt wurde und das man zuletzt als Schüssel verwendet hat, um Fische auf den Esstisch zu bringen; früher aber, als alle Hausgenossen aus demselben Topf assen, wurde daraus auch gegessen. Ferner zerkleinerte man in diesem Gefäß grobes Salz, und in Fischerhütten benutzte man grössere Gefässe dieser Art zum Ausnehmen der Fische, während kleinere als Essgeschirr benutzt wurden. Auch wurde Fleisch und Fisch darin eingesalzen. Nach der Meinung des Verf. sind der Gegenstand und sein Name skandinavischer Herkunft: altnorw. (Fritzner) *slátrdiskr* 'Kjødfad', *slátr-trog* 'Trog, som indeholder Kjød'. Der erste Teil des Wortes, *slátr* (< **slatur*) 'Fleisch eines geschlachteten Rindes', gehört zu einer alten germanischen Wortfamilie (dt. *slachten*, schwed. dial. *slåter* 'slakt, slaktdjur').

Im zweiten Teil des Artikels behandelt der Verf. die Geschichte von finn. *sima*

'Met', wobei er sich den Auffassungen anschliesst, die Julius Krohn (1864) und Wilhelm Thomsen (1869) — dieser freilich nur zweifelnd — geäußert haben. Danach ist *sima* gleicher Herkunft wie altskand. *seimr*, dt. *Seim*. Die ostseefinnische Form *sima* stammt nach der Ansicht des Verf. aus der schwachen Stufe des Wortes (*simin*), vgl. in der jütländischen Volkssprache *sime av* 'drypa av, abtröpfeln', im westfälischen Dialekt *siemern* 'sickern' und altsächs. **simarbn*. Die Bedeutungen von *sima* sind in den ostseefinnischen Sprachen 'Honig' und 'Schleim' gewesen, ebenso wie die der Nachfolger von *seimr* in verschiedenen Mundarten (z.B. norw.dial. *seima* und estn. *sima* 'Schleim'). In der alten finnischen Volksdichtung bedeutet *sima* 'Honig'; die Formen *simo*, *simu*, *simukka* haben in der finnischen Volkssprache eine süsse, an Milchsuppe erinnernde Speise bezeichnet.

¹⁵ Nynorsk etymologisk ordbog, Oslo 1963, s. 572; ks. myös Ferdinand Holthausen, Vergleichendes und etymologisches Wörterbuch des Altwestnordischen, Göttingen 1948, s. 239; Alexander Jóhannesson, Isländisches etymologisches Wörterbuch, Bern 1956, s. 771.

¹⁶ Altnordisches etymologisches Wörterbuch, Leiden 1961, s. 468.